





## MENUS REPAS FROIDS LIVRES



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Semaine du 25/05 au 29/05	<b>SALADE ITALIENNE</b> Emincé de dinde Salade de pâtes au Pesto et légumes Fromage Compote Gâteau emballé	<b>SALADE IBÉRIQUE</b> Piccata de lomo Riz à l'espagnole Fromage Compote Gâteau emballé	<b>L'ASSIETTE ANGLAISE</b> Pilons de poulets Salade de haricots verts et pomme de terre Fromage Fruit de saison Gâteau emballé	<b>SALADE FERMIÈRE</b> Dés de volaille Salade de boulgour légumes du soleil Fromage Fruit de saison Gâteau emballé	<b>PIQUE NIQUE</b> Sandwich cocktail de surimi Pommes chips Fromage Compote Gâteau emballé
 Semaine du 01/06 au 05/06	<b>FERIE</b>	<b>SALADE AUVERGNATE</b> Emincé de porc Salade de pomme de terre tartare Fromage Fruit de saison Gâteau emballé	<b>SALADE DES FJORDS</b> Salade de pâtes au saumon Crème aux herbes Fromage Compote Gâteau emballé	<b>PIQUE NIQUE</b> Sandwich Jambon de dinde fromage Pommes chips Fromage Fruit de saison Gâteau emballé	<b>SALADE NICOISE</b> Thon Riz Niçois Fromage Compote Gâteau emballé

**Informations approvisionnements :** Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locales ou régionales. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arêtes. Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Aquitaine. **Code couleur:** [Produits frais – Préparation faites «Maison»](#) - [Produits laitiers](#)

**Information «Allergènes» :** L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes\* suivants:

-céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales,

-crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie

